

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局

(43) 国際公開日  
2023年4月6日(06.04.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/054274 A1

(51) 国際特許分類:  
A23L 27/20 (2016.01) A23L 9/20 (2016.01)  
A23C 11/10 (2021.01) A23L 11/60 (2021.01)  
A23L 2/38 (2021.01) A23L 11/65 (2021.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2022/035763

(22) 国際出願日: 2022年9月26日(26.09.2022)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願 2021-160085 2021年9月29日(29.09.2021) JP

(71) 出願人: 株式会社 A D E K A (ADEKA CORPORATION) [JP/JP]; 〒1168554 東京都荒川区東尾久七丁目2番35号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: 井上 慶太 (INOUE, Keita); 〒1168554 東京都荒川区東尾久七丁目2番35号 株式会社 A D E K A 内 Tokyo (JP). 島田 俊裕 (SHIMADA, Toshihiro); 〒1168554 東京都荒川区東尾久七丁目2番35号 株式会社 A D E K A 内 Tokyo (JP).

(74) 代理人: 弁理士法人 翔和 国際特許事務所 (SHOWA INTERNATIONAL PATENT FIRM); 〒1070052 東京都港区赤坂二丁目12番10号 H F 溜池ビルディング2階 Tokyo (JP).

(81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP,

KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

規則4.17に規定する申立て:

一 出願し及び特許を与えられる出願人の資格に関する申立て(規則4.17(ii))

添付公開書類:

一 国際調査報告(条約第21条(3))

(54) Title: OIL-IN-WATER TYPE EMULSION

(54) 発明の名称: 水中油型乳化物

(57) Abstract: The present invention provides an oil-in-water type emulsion that satisfies all of the following requirements (1), (2), (3) and (4). It is preferred that the oil-in-water type emulsion satisfies the following requirement (5). It is also preferred that the oil-in-water type emulsion contains a vegetable milk or a plant-derived protein material. (1) Having a protein content of 0.1-10 mass%. (2) Containing a marine-derived potassium salt. (3) Having a mass ratio (Na : K) of sodium to potassium of 1 : 0.5-10. (4) Having an oil content of 0.3-49 mass%. (5) Having a non-fat milk solid content of less than 3 mass%.

(57) 要約: 本発明は、下記の(1)、(2)、(3)及び(4)のすべてを満たす水中油型乳化物を提供する。下記の(5)を満たすことが好ましい。上記水中油型乳化物が植物ミルクを含有するか、又は植物由来タンパク質素材を含有することも好ましい。(1) 蛋白質含量が0.1~10質量%である。(2) 海洋由来カリウム塩を含有する。(3) ナトリウムとカリウムとの質量比(Na : K)が1 : 0.5~10である。(4) 油分含量が0.3~49質量%である。(5) 無脂乳固形分含量が3質量%未満である。

WO 2023/054274 A1